KRUPS

ESPRESSO AUTOMATIC

SERIE EA9000





WWW.KRUPS.COM



1
3
2
19
20
18
15
14
KRUPS
16
23
5
4
11
7
6
17
20
9
8
10
21
22
12
13
7

BIENVENUE



Chère Cliente, cher Client,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre **Espresso Automatic Serie EA9000**. Votre machine vous donne la possibilité de préparer des boissons très variées, des espressos, cafés ou boissons lactées de façon totalement automatique. Elle a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au restaurant, quel que soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation.

Grâce à son Compact Thermoblock System avec chambre de percolation intégrée, sa pompe 15 bars et parce qu'elle travaille soit à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction soit à partir de moulu via une trappe, votre machine vous permettra d'obtenir des ristrettos, espressos, et cafés chauds dès la première tasse avec un maximum d'arômes et recouverts d'une crème couleur chamois.

Grâce à son système exclusif et breveté de préparation automatique de boissons lactées, vous préparerez très facilement cappuccino et caffe latte réussis sans compromis : chaud, avec « effet trois couches » et avec une mousse dense et onctueuse. Ses programmes de rinçage et de nettoyage automatiques de la buse vapeur permettent une hygiène sans contrainte, au service d'une performance immuable tasse après tasse.

Grâce à la fonction eau chaude, vous pourrez préparer thés et autres boissons instantanées.

Toutes ces boissons sont personnalisables à l'aide du menu « Favoris ». Vous pouvez agir sur le volume, les proportions, l'intensité et la température de vos boissons.

L'écran tactile couleur vous permet à cet égard, une navigation ergonomique et confortable. Il vous guidera sur l'ensemble des étapes, de la préparation de votre boisson aux opérations de maintenance.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre machine Krups.

L'équipe Krups



QUELQUES CONSEILS D'EXPERT

Pour obtenir les meilleurs résultats de votre machine, permettez-nous de vous rappeler ces quelques conseils :

- La qualité de l'eau influe fortement sur la qualité des arômes. Le calcaire et le chlore peuvent altérer le goût de votre café. Nous vous recommandons d'utiliser la cartouche Claris Aqua Filter System ou de l'eau faiblement minéralisée afin de préserver tous les arômes de votre café.

- Pour la préparation des recettes ristretto, espresso et café nous vous préconisons d'utiliser des tasses en porcelaine en forme de tulipe préalablement préchauffées (en les passant sous l'eau chaude par exemple) et dont la taille est adaptée à la quantité que vous souhaitez. Pour vos recettes cappuccino, caffe latte et lait chaud, nous vous recommandons d'utiliser des tasses en verre épais, afin d'avoir un résultat esthétique, précis et gourmand.

- Les grains de café torréfiés peuvent perdre de leur arôme s'ils ne sont pas protégés. Nous vous conseillons d'utiliser la quantité de grains équivalente à votre consommation pour les 4-5 jours à venir. La machine détectant automatiquement le manque de grains, vous êtes assuré de toujours avoir suffisamment de grains pour vos préparations à base de café. La qualité du café en grains étant subjective et variée, nous pouvons néanmoins vous recommander d'utiliser de l'arabica plutôt que du robusta. Après certainement plusieurs essais, vous trouverez le type de mélange et de torréfaction du café en grains correspondant à vos goûts. Enfin, nous souhaitons retenir votre attention au sujet des grains huileux et caramélisés que vous devez proscrire, ceux-ci pouvant endommager la machine.

- La qualité et la finesse du broyage du grain influent sur la force des arômes et la qualité de la crème. Plus elle est fine, plus la crème sera onctueuse. Elle doit par ailleurs être adaptée à la boisson que vous souhaitez : fin pour le ristretto et l'espresso, plus grossière pour le café. Pour votre confort, la machine réalise cette opération automatiquement.

- Grâce à la trappe et la cuillère à mouture, vous pourrez choisir de déguster une boisson différemment. La mouture permet de varier les arômes et les forces de café selon vos envies. Elle se conserve idéalement au réfrigérateur dans un sachet bien hermetiquement fermé.

- Vous pouvez utiliser du lait pasteurisé ou UHT, écrémé, demi-écrémé ou entier, sortant du réfrigérateur (7°C). L'utilisation de laits spéciaux (microfiltrés, crus, fermentés, enrichis...) peut donner des résultats moins satisfaisants notamment en terme de qualité de mousse. Nous vous conseillons cependant d'utiliser du lait froid et récemment ouvert pour les recettes préprogrammées.

Fabricant
SAS GSM
Rue Saint-Léonard
F-53104 Mayenne
France

La durée de la garantie de cet appareil est de 2 ans et/ou 8.000 cycles avec un maximum de 4000 cycles par an. Veuillez vous reporter au document de garanties pour plus de détails sur les autres conditions de garantie dans votre pays.

Ce produit est destiné à un usage domestique seulement et ne convient pas à une utilisation professionnelle ou commerciale. Toute autre utilisation autre que domestique annule la garantie.

La garantie ne couvre pas les dommages et détériorations provenant d'une mauvaise utilisation, de réparations effectuées par des personnes non habilitées ou encore du non respect du mode d'emploi. La garantie ne sera pas assurée si toutes les opérations ou instructions d'entretien ne sont pas respectées ; si des produits de nettoyage ou de détartrage non conformes aux spécifications d'origine KRUPS sont utilisés. La garantie ne s'applique pas dans le cas où la cartouche filtrante Claris Aqua Filter System n'est pas utilisée selon les instructions KRUPS. L'usure normale des pièces (meules de broyage, valves, joints) est exempte de la garantie ainsi que les dommages causés par des objets extérieurs dans le broyeur à café (par exemple : bois, cailloux, plastiques, pièces...).


Attention : N'utilisez pour cette machine que des accessoires Krups pour conserver la garantie.

ACCESSOIRES (vendus séparément) — Photos non contractuelles



SOMMAIRE



INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LE MODE D'EMPLOI

■ Vous trouverez dans ce manuel toutes les informations importantes concernant la mise en service, l'utilisation et l'entretien de votre machine à café/espresso automatique. Figurent également dans ce mode d'emploi d'importantes consignes de sécurité. Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le : une utilisation non conforme dégagerait Krups de toute responsabilité.

1.1 Guide des symboles du mode d'emploi

■ Symboles et mots associés utilisés dans ce mode d'emploi.

SYMBOLE	MOT ASSOCIÉ	SIGNIFICATION
⚠	Danger	Mise en garde contre des risques de blessures corporelles graves ou mortelles. Le symbole de l'éclair met en garde contre des dangers liés à la présence de l'électricité.
⚠	Attention	Mise en garde contre la survenue éventuelle de dysfonctionnements, de dommages ou la destruction de l'appareil.
!	Important Remarque	Remarque générale concernant l'utilisation de l'appareil ou importante pour son fonctionnement.

1.2 Consignes de sécurité

 **Important :** Ces consignes de sécurité sont destinées à vous protéger, vous, les tiers et l'appareil. Elles doivent donc être impérativement respectées.

Conditions d'utilisation

- Ne pas immerger l'appareil. Ne pas immerger le fil ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide. Tout contact des pièces conductrices de l'appareil avec de l'humidité ou de l'eau peut entraîner des blessures mortelles en raison de la présence d'électricité ! Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'intérieur et dans des locaux secs.
- En cas de changement de température de l'air ambiant du froid au chaud, patientez quelques heures avant de mettre en marche votre appareil afin qu'il ne soit pas endommagé par l'eau de condensation.
- Évitez de placer l'appareil à la lumière directe du soleil, dans un endroit exposé à la chaleur, au froid, au gel ou à l'humidité.
- Veillez à ne pas poser l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante ou à proximité d'une flamme nue, afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'autres dommages !

- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas d'ingestion d'un des produits fournis avec la machine, prévenez immédiatement votre médecin et/ou le centre anti-poison.

Alimentation électrique

 **Danger : Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures mortelles liées à l'électricité !**

- Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre.
- Assurez-vous que la prise secteur est facilement accessible afin de pouvoir facilement débrancher la fiche en cas de dysfonctionnement ou par exemple lors d'un orage.
  Pour la sécurité de votre appareil, retirez la prise secteur en cas d'orage. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour retirer la prise secteur.
- Retirez immédiatement la prise secteur si vous constatez une anomalie quelconque pendant le fonctionnement ou si la percolation ne se déroule pas correctement.
  Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser pendant une longue période et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par un centre agréé KRUPS.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail. Ne laissez pas votre main ou le câble d'alimentation sur les parties chaudes de l'appareil.
- L'emploi de prises multiples ou de rallonges est déconseillé.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.

Appareil

- Ne mettez pas d'eau dans le réservoir à café en grains et/ou sous la trappe à mouture.
- Excepté pour le nettoyage et le détartrage selon les procédures du mode d'emploi de l'appareil, toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un centre agréé KRUPS.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et consommables agréés KRUPS car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.
- Débranchez l'appareil lorsque vous quittez la pièce ou la maison pour une période prolongée.
- N'ouvrez jamais l'appareil. Attention, danger de mort dû au courant électrique ! Toute ouverture non autorisée de l'appareil annule la garantie. N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi un dommage. Dans un tel cas, il est conseillé de faire examiner l'appareil par un centre agréé KRUPS (consultez la liste dans le livret Service KRUPS).

- Pour des raisons de sécurité et d'homologation, toute transformation ou modification de l'appareil, réalisée à titre individuel, est interdite car seuls les appareils testés sont homologués et le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage.
- Lors de la production de vapeur pour la réalisation d'un cappuccino, d'un lait chaud ou d'une eau chaude, ne bloquez pas le mécanisme d'avancement, de descente, de remontée ou de recul de la buse vapeur. Dans un tel cas, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage et toute dégradation de l'appareil ne sera pas couverte au titre de la garantie.
- Pour des raisons de sécurité, lors de la production de vapeur pour la réalisation d'un cappuccino, d'un lait chaud ou d'une eau chaude, prenez garde à ne pas placer une main sous la sortie de la buse vapeur.
- La buse vapeur peut être chaude, prenez garde à ne pas la manipuler pendant ou juste après une préparation.
- Ne pas mettre la main ou tout autre obstacle pouvant gêner le déplacement de la buse.
- Risques de pincements et de brûlures si vous ne mettez pas de tasse ou si vous la mettez mal.
- Ne mettez jamais autre chose que du café moulu ou la pastille de nettoyage dans la trappe prévue à cet effet, ne placez pas plus de mouture que la dose maximale autorisée (1 cuillère). Dans un tel cas toute dégradation de l'appareil ne sera pas couverte au titre de la garantie.

Utilisation et Entretien

- En cas de dysfonctionnement ou de mauvais état de marche, vérifiez l'appareil et essayez de résoudre le problème (voir chapitre 9 : Problèmes et actions correctives) ou faites réparer l'appareil si le dysfonctionnement persiste.
- Reportez-vous toujours aux instructions pour le détatrage/nettoyage de l'appareil. Débranchez la fiche secteur avant d'entreprendre toute opération d'entretien.
- En cas d'absence de détartrage, de nettoyage ou d'entretien régulier ou suite à la présence de corps étranger dans le broyeur ou dans la trappe à mouture, la garantie de votre appareil ne pourra être prise en compte.

1.3 Utilisation conforme

- Cette machine à café/espresso Espresso Automatic Serie EA9000 ne doit être utilisée que pour la préparation d'espresso, de café, d'eau chaude, ou pour faire mousser du lait.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues (dans la limite de 4000 cycles par an) telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiels ;
  - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cette machine à café/espresso Espresso Automatic Serie EA9000 n'est pas conçue pour une utilisation commerciale ou professionnelle. Une utilisation autre que celle décrite dans le présent manuel n'est pas conforme aux prescriptions et peut engendrer des blessures corporelles et des dommages matériels ainsi que la détérioration ou la destruction de l'appareil (voir chapitre 1.2 « Consignes de sécurité »).

1.4 Produits fournis avec votre machine

- Vérifiez les produits fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contactez directement notre hotline (voir 3.2 : Réglages initiaux).

Pièces fournies :

- Espresso Automatic Serie EA9000
- 2 flacons de liquide de nettoyage de la buse vapeur
- 2 pastilles de nettoyage
- 1 sachet de détartrant
- Cartouche Claris – Aqua Filter System avec accessoire de vissage
- 2 tasses à cappuccino
- Cuillère à mouture avec pinceau intégré
- 1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau
- Mode d'emploi
- Répertoire des centres de Service Après-Vente Krups
- Documents de garantie
- 1 cordon d'alimentation
- 1 épingle

1.5 Contrôle usine

- Votre appareil a été vérifié et testé avant de quitter l'usine de fabrication. Malgré toute l'attention portée au nettoyage, il est néanmoins possible que vous trouviez des résidus de café dans le moulin à café et/ou des gouttes de café sur la grille du bac récolte-goutte. Nous vous remercions de votre compréhension. Nous vous conseillons également de faire un ou plusieurs rinçage avant la première utilisation ou après plusieurs jours sans utilisation.



VUE D'ENSEMBLE

2.1 Descriptif de l'appareil

- La page dépliante représente une photo de l'appareil. Dépliez cette page. Les différents éléments de commande de l'appareil sont mentionnés ci-dessous ainsi qu'une brève description de ceux-ci :

N°	IDENTIFICATION	FONCTION
1	Bouton ON/OFF	Mise sous et hors tension de l'appareil.
2	Bouton mouture	Permet l'accès à la fonction mouture de la machine, au déverrouillage de la trappe mouture.
3	Écran tactile couleur	Permet l'accès aux recettes et aux autres fonctions de la machine.
4	Réservoir d'eau + couvercle amovible	Contient l'eau destinée à préparer les recettes, nettoyages et rinçages.
5	Collecteur de marc de café	Reçoit la mouture usagée.
6	Petit bac récolte-goutte et sa grille : à enlever pour mettre des tasses hautes	Permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoulerait de l'appareil pendant / après les préparations. On peut le retirer pour utiliser des tasses plus hautes (grandes recettes, caffe latte notamment).
7	Grand bac récolte-goutte avec lames de détection	Permet de récupérer l'eau qui s'écoule de l'appareil (purge Thermoblock et système hydraulique) ou celle venant du petit bac récolte-goutte.
8	Buse vapeur / eau chaude	Production de vapeur pour chauffer ou faire mousser le lait. Ou Production d'eau chaude.
9	Tube vapeur / eau chaude	
10	Embout de la buse vapeur	
11	Bac de nettoyage de la buse vapeur	Permet les programmes automatiques de rinçage et de nettoyage de la buse lait.
12	Trappe à mouture	Reçoit la mouture de café. Reçoit la pastille de nettoyage au cours du programme de nettoyage automatique.

N°	IDENTIFICATION	FONCTION
13	Repose tasse	Permet de poser et de préchauffer des tasses.
14	Porte droite	Permet d'accéder au réservoir d'eau.
15	Porte gauche	Permet d'accéder au flacon de liquide de nettoyage, à la cuillère/pinceau mouture et au collecteur de marc de café.
16	buses café et poignée réglable en hauteur	Ecoulement de la recette café préparée.
17	Cordon	Permet d'alimenter la machine (amovible).
18	Flacon liquide de nettoyage	Contient le produit nécessaire au nettoyage automatique de la buse vapeur.
19	Tiroir flacon liquide de nettoyage	Maintien le flacon de nettoyage (vissage).
20	Cuillère mouture avec pinceau intégré	Permet de doser la quantité de mouture nécessaire à la préparation d'un café moulu. Le pinceau permet de nettoyer la trappe mouture des poussières de mouture de café.
21	Couvercle amovible bac à grains	Referme le bac à grains. (Il suffit d'ouvrir légèrement le couvercle amovible à l'aide des encoches sur le coté du bac à grains. Ensuite, l'ouverture est assistée.)
22	Réservoir à café en grains	Reçoit les grains de café et est équipé d'une détection automatique.
23	Eclairage tasse par LED	Permet d'éclairer votre boisson pendant sa préparation.

2.2 Présentation des différents symboles

- Le tableau ci-dessous récapitule l'ensemble des symboles liés à l'écran :

OK	Permet de valider l'étape.
↩	Permet de revenir à l'étape précédente.
∧ ∨	Permet de faire défiler les différents éléments.
−	Permet de remonter la buse vapeur dans certains menus.
+	Permet de baisser la buse vapeur dans certains menus.
« »	Permet d'aller à l'étape suivante ou d'arrêter une préparation en cours. Par exemple lors d'un cycle de cappuccino de passer de la phase de moussage à la phase café en cours de recette ou d'interrompre la phase café en fin de recette.
◻	Permet d'arrêter le cycle lors de la préparation.

2.3 Principales manipulations de l'appareil

Allumer ou éteindre l'appareil


Appuyez sur le bouton on / off.

Mettre du grain


Ouvrez le couvercle du bac à grains.
Mettez le café en grains.
Fermez le couvercle du bac à grains.

- Mettez du café en grains dans le réservoir d'une capacité d'environ 250g.

- **La machine demande de remplir le réservoir à grains, pourtant il reste des grains :** certains types de café peuvent perturber les capteurs de présence optique ; il est nécessaire d'agiter les grains à la main afin de rendre la fonction de nouveau opérationnelle.

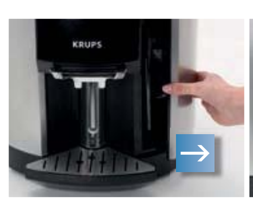
- **La machine détecte des grains, mais le résultat en tasse est très/trop léger :** certains grains (notamment trop gros ou trop gras) perturbent la descente dans le broyeur. Il est nécessaire d'aider la descente à la main et/ou de changer de type café en grains.

- **La machine ne détecte pas l'absence de grains :** il faut vérifier si un grain n'obture pas les capteurs optiques. La fonction n'est plus opérationnelle.


Attention : Ne mettez jamais du café moulu ou de l'eau dans le réservoir à grains. Assurez vous qu'aucun corps étranger (petit caillou, bois dur…) ne pénétre dans le réservoir à grains car cela risquerait d'endommager le broyeur (exclusion de la garantie).


Danger : Tout contact des pièces conductrices de l'appareil avec l'eau peut entraîner des blessures mortelles liées à l'électricité !

Mettre de l'eau



Ouvrez la porte de droite.



Soulevez et tirez le réservoir.

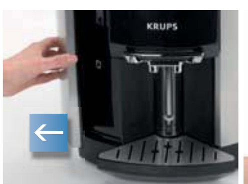

Remplissez le réservoir. Remettez le réservoir. Fermez la porte.

- **La machine demande de remplir le réservoir d'eau pourtant il reste de l'eau :** attention la machine intègre un système de gestion de niveau d'eau adapté à la recette demandée. Il est donc normal de ne pas toujours avoir le même niveau d'eau dans le réservoir lors de la demande de remplissage.

- **La machine ne détecte pas mon réservoir :** veuillez vérifier que le réservoir est bien mis jusqu'au fond (passez le point dur).

Attention : Ne mettez que de l'eau dans le réservoir !

Vider le collecteur de marc de café



Ouvrez la porte de gauche.



Retirez le collecteur de marc café.
Videz le marc usagé.
Remettez le collecteur de marc café.

- Ouvrez la porte de gauche (15). Retirez le collecteur de marc de café (5). Videz-le et nettoyez-le avant de le remettre en place.

 **Attention : Ne pas le mettre au lave vaisselle.**

Vider les bacs récolte-goutte



Retirez le petit bac récolte-goutte.



Videz le petit bac récolte-goutte.



Retirez le grand bac récolte-goutte.



Videz le grand bac récolte-goutte.
Essuyez les lames.





Replacez le grand et le petit bac récolte-goutte.

Votre machine est équipée de 2 bacs récolte-goutte (6 et 7).

- Le petit bac récolte-goutte permet de récupérer les gouttes des buses café mais il peut être enlevé pour permettre des préparations avec des grandes tasses.
- Le grand bac récolte-goutte récupère l'eau usagée ainsi que le trop plein du petit bac récolte-goutte.
- Le grand bac récolte-goutte est équipé d'un capteur de détection de trop plein.
- Lorsque le vidage est nécessaire, la demande est faite par l'écran.
- Le couvercle équipant ce bac est nécessaire pour éviter la condensation trop importante et les écoulements d'eau.

 **Attention : Le couvercle et la grille peuvent tomber lors du vidage.**

- Si le bac est sale, nettoyez-le en le passant sous l'eau. Si les lames métalliques sont sales, nettoyez-les en frottant sous l'eau. Essuyez bien les lames avant la remise en place dans la machine.
- Les bacs récolte-goutte seront séparés lors du vidage. On veillera à limiter le renversement d'eau sur les lames métalliques situées à l'extrémité du bac récolte-goutte.
- Si la machine vous demande de vider le bac récolte-goutte alors que celui-ci est vide, vérifiez que les lames à l'arrière du bac récolte-goutte sont propres et correctement séchées.

Réglage de la hauteur des buses café



En cas d'utilisation grande tasse : verre de caffe latte sans le petit bac récolte-goutte



Votre machine est livrée avec deux tasses (pour cappuccino et caffe latte).




MISE EN SERVICE

Danger : Branchez l'appareil à une prise secteur de 230V, reliée à la terre. Dans le cas contraire, vous vous exposez à des blessures mortelles en raison de la présence d'électricité ! Respectez les consignes de sécurité (Voir point « Consignes de sécurité »).

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Placez votre machine sur une surface stable et plane. Assurez-vous que l'endroit choisi est suffisamment aéré car l'appareil dégage de la chaleur. Veuillez ne pas poser l'appareil sur des matières telles que le marbre. Retirer les films qui protègent l'afficheur et les grilles.

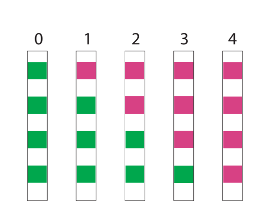
3.1 Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, déterminez la dureté de votre eau afin de pouvoir adapter l'appareil à la dureté constatée. Vous veillerez à également effectuer cette opération lorsque vous utiliserez votre machine dans un lieu dont la dureté de l'eau est différente ou si vous constatez un changement de la dureté de votre eau. Pour connaitre la dureté de l'eau, utilisez le bâtonnet livré avec votre machine ou adressez-vous à votre compagnie des eaux.

Mesure de la dureté de l'eau

- Remplissez un verre d'eau et plongez-y le bâtonnet 5 secondes. Attendez une minute avant de lire le niveau de dureté de l'eau. La classe de dureté constatée (de 0 à 4) vous sera demandée lors du réglage initial de la machine. Les zones rouges sur le bâtonnet indiquent le degré de dureté : la classe 0 correspond à aucune zone rouge, c'est-à-dire que votre eau est très faiblement minéralisée. Selon le nombre de zones rouges, votre eau est plus ou moins fortement minéralisée.
  Vous trouverez le détail des classes dans le tableau ci-dessous :

Degré de dureté	Classe 0	Classe 1	Classe 2	Classe 3	Classe 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Réglage de l'appareil	0	1	2	3	4



Les classes de dureté de l'eau pour le réglage initial de l'appareil (point 3.2)

- Lorsque votre machine vous présente cet écran, et que vous avez réalisé le test de dureté de l'eau, vous devez indiquer à l'aide de l'écran tactile le nombre de zone rouge et verte. Si le bâtonnet indique 2 zones rouges et 2 zones vertes, appuyez sur les deux premiers carrés rouges et sur les deux derniers carrés verts de l'écran tactile. L'écran représentera alors votre bâtonnet à l'identique.



Si vous changez de lieu de résidence ou que la qualité de votre eau évolue de façon significative, vous pouvez aussi re-paramétrer la dureté de l'eau à tout moment.

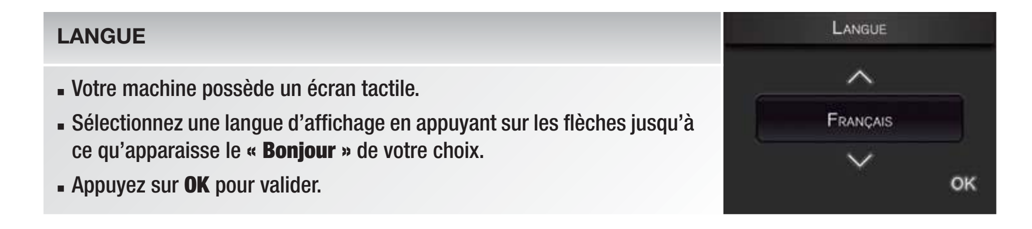
3.2 Réglages initiaux

- Lors de la première utilisation de la machine, il vous est demandé d'effectuer divers réglages. Suivez les indications qui s'affichent à l'écran. L'objectif des paragraphes qui suivent est de vous donner quelques repères visuels.

3.3 Réalisation des réglages

- Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur la touche On/Off (1). Un message de bienvenue apparait à l'écran, puis le menu de réglage « Langues ». Après chaque sélection, il vous sera alors possible de revenir en arrière grâce au symbole . Effectuez les autres réglages en suivant les indications à l'écran.

L'appareil va également vous demander de régler les paramètres suivants :



LANGUE

- Votre machine possède un écran tactile.
- Sélectionnez une langue d'affichage en appuyant sur les flèches jusqu'à ce qu'apparaisse le **« Bonjour »** de votre choix.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

NUMÉRO DE HOTLINE DU PAYS DE RÉSIDENCE

- Ce numéro est associé au pays que vous avez sélectionné. Cependant, vous pouvez le modifier, celui-ci pouvant changer au fil du temps.



UNITÉ DE MESURE

- Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure du volume de votre choix entre oz et ml.



DATE ET HEURE

- La bonne date doit s'afficher normalement automatiquement. En cas de besoin, vous pouvez régler le jour, le mois puis l'année grâce aux flèches .
- Pour le réglage de l'heure, appuyez sur le format horaire souhaité (24H ou AM/PM).



AUTO-OFF

- Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement : de 15 minutes à 2 heures, par tranche de 15 minutes.
- Réglez l'arrêt automatique grâce aux flèches .
- Appuyez sur **OK** pour valider.



TEMPÉRATURE

- Vous pouvez choisir le niveau de température de vos préparations, du niveau 1 (température la moins chaude) au niveau 3 (température la plus chaude).



DURETÉ DE L'EAU

- Vous devez régler votre machine en fonction de la dureté de votre eau, comprise entre 0 et 4 (cf P16 et P17).



INSTALLATION FILTRE (IMMÉDIATE)



- **Installation filtre** : appuyez sur **« Maintenant »**.
- Ouvrez la porte droite de la machine et retirez le réservoir d'eau.



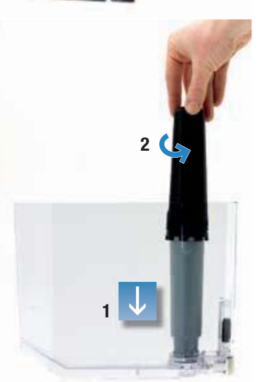
- Retirez la cartouche filtrante et l'accessoire de vissage de son emballage et assemblez l'accessoire de vissage, tel qu'illustré.



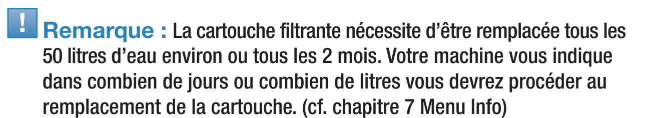
- Réglez le mois de mise en place de la cartouche (position 1 sur l'illustration, chiffre à gauche dans l'ouverture) en tournant la bague grise située sur l'extrémité supérieure du filtre. Le mois de remplacement de la cartouche est indiqué en position 2 de l'illustration.



- Fixez l'accessoire de vissage à la cartouche filtrante comme indiqué sur l'illustration.



- Enlevez le couvercle amovible du réservoir.
- Vissez la cartouche filtrante au fond du réservoir d'eau : placez la cartouche filtrante, vissez la cartouche et retirez l'accessoire de vissage de la cartouche filtrante.
- Remplissez le réservoir d'eau puis remettez-le dans la machine.
- Fermez la portière droite. Votre machine va remplir la cartouche filtrante.



Remarque : La cartouche filtrante nécessite d'être remplacée tous les 50 litres d'eau environ ou tous les 2 mois. Votre machine vous indique dans combien de jours ou combien de litres vous devrez procéder au remplacement de la cartouche. (cf. chapitre 7 Menu Info)

INSTALLATION FILTRE (DIFFÉRÉE)

INSTALLATION FILTRE À EAU

MAINTENANT

PLUS TARD

- Appuyez sur **« Plus tard »** puis validez.
- Veuillez retirer le réservoir d'eau, à l'intérieur de la porte droite.
- Remplissez le réservoir d'eau puis remettez-le dans la machine.
- Refermez la porte droite.

INSTALLATION LIQUIDE DE NETTOYAGE

- Appuyez sur « **Maintenant** » pour valider ou sur « **Plus tard** » pour différer l'opération.
- Veuillez ouvrir la porte gauche (15). Tirez le support (19) et vissez la bouteille (18) sur ce support.
- Replacez le support avec le flacon et fermez la porte.
- Ne pas visser le flacon à fond .
- Le flacon doit être positionné dans l'alignement du tiroir.





PROGRAMME AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE DE LA BUSE

- Votre machine vous demandera de lancer ce programme.
- Pour ceci, appuyez sur « **Maintenant** ». Le cycle durera environ 5 minutes et l'écran vous affichera l'avancement du nettoyage.



PRÉCHAUFFAGE, MAINTENANCE AUTOMATIQUE, RINCAGE

- La machine débutera par le préchauffage des circuits, puis procédera à un test automatique et enfin vous proposera d'effectuer un rinçage.
- Placez un récipient sous les buses café puis appuyez sur **OUI** si souhaité. La procédure de rinçage commence et s'arrêtera automatiquement après l'écoulement de 40 ml.
- L'écran affiche ensuite le menu principal des boissons.



Remarque : Si le cycle de mise en marche initial est interrompu avant qu'il ne soit complètement terminé, il vous sera demandé d'enregistrer à nouveau certains paramètres ou de confirmer certains réglages.

Important : Assurez-vous que tous les couvercles, trappes et portes sont bien fermés et que tous les composants de la machine sont correctement installés avant de démarrer la préparation d'une boisson.

4 PRÉPARATION DES BOISSONS

4.1 Information sur les recettes

- Selon les recettes choisies, votre Espresso Automatic EA9000 règlera automatiquement la quantité de café broyé ainsi que la finesse de broyage. Nous vous conseillons de prendre des tasses en porcelaine, d'une taille adaptée à la quantité désirée et idéalement préchauffée. Pour vos recettes à base de lait, nous vous recommandons d'utiliser des tasses en verres épais.

Tableau des boissons et paramètres modifiables par l'utilisateur

RECETTES CAFÉ	Nb Tasses possible	Réglages possibles Volume (ml)	Réglages possibles Force
RISTRETTO	1	20 à 35 ml (par 5 ml)	Automatique
ESPRESSO	1	40 à 70 ml (par 10 ml)	
	2 x 1	2x 40 à 70 ml (par 10 ml) **en un seul cycle**	Automatique
CAFÉ	1 2 x 1	80 à 180 ml (par 10 ml) 2x80 à 180 ml (par 10 ml) **en deux cycles**	

- Le Cappuccino se prépare en vue d'obtenir les proportions suivantes :
  1/3 lait + 1/3 café + 1/3 mousse de lait.
  Vous pouvez obtenir un volume maximum d'environ 300 ml.

- Le Caffe Latte se prépare en vue d'obtenir les proportions suivantes :
  3/5 lait + 1/5 café + 1/5 mousse de lait.
  Vous pouvez obtenir un volume maximum d'environ 260 ml.

- Le lait chaud avec mousse se prépare en vue d'obtenir les proportions suivantes :
  3/5 lait + 2/5 mousse de lait.

Lait chaud avec mousse	Volume final	Lait
Petit	180 ml	100 ml
Moyen	240 ml	150 ml
Grand	310 ml	200 ml

Eau chaude	Volume final
	De 20 ml à 250 ml

4.2 Préparation des boissons café à base de café en grains

■ Ce chapitre a pour but de vous expliquer le fonctionnement de la machine dans ses fonctionnalités à travers l'exemple de l'Espresso et du Cappuccino.

■ Espresso

1

- **Appuyez sur la touche « Espresso » de l'écran tactile.**
- Si la machine détecte un manque de grains lors de la demande de la recette, elle vous demandera de remplir le bac à grains (voir chapitre 2.3).
- Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande de recette, elle vous demandera de remplir le reservoir.
- Mettez la ou les tasses sous les buses café.
- Vous pouvez abaisser et remonter la buse café en fonction de la taille de votre tasse / vos tasses.



2

- **Réglages possibles**
- Votre appareil vous permet de préparer une ou deux tasses.
- Choix de la force : plus il y a de grains sélectionnés, plus la préparation sera corsée. Vous pouvez modifier cette force en utilisant les flèches située à gauche et à droite des symboles (sauf dans le cas du double espresso).
- Choix du volume : l'écran affiche le dernier volume associé à l'espresso. Vous pouvez modifier ce volume en utilisant les flèches situées au dessus et en dessous de la valeur indiquée ‹ › .
- Appuyez sur la touche « **Lancer** » de l'écran tactile pour lancer la préparation.



3

- **Préparation d'un espresso**
- La machine se met éventuellement en préchauffage puis réalise le broyage du grain, le compactage de la mouture et enfin la percolation.
- Il est possible de régler le volume café au cours du cycle en utilisant les flèches haut et bas.
- Vous pouvez arrêter la préparation en appuyant sur le symbole « **Arrêter** » ou sur le bouton marche-arrêt (1) ou sur le bouton mouture (2).
- Enlevez la tasse lorsque l'écran indique : votre espresso est prêt.



Cappuccino



Important : pour bien réussir vos recettes « lactées » Krups :

- Les recettes proposées ont été réalisées à base de lait UHT demi-écrémé froid, sortant d'une porte de réfrigérateur (à 7°C), et servis dans les tasses fournis avec la machine ;
- Vous pouvez aussi utiliser du lait frais (récemment ouvert) pasteurisé ou UHT, écrémé, demi-écrémé ou entier, sortant du réfrigérateur. L'important est qu'il ait été récemment ouvert et qu'il soit à cette température. L'utilisation de laits spéciaux (micro filtrés, crus, fermentés, enrichis...) peuvent donner des résultats moins satisfaisants notamment en terme de quantité et de qualité de mousse ;
- Afin de garantir un résultat optimal en tasse, nous vous recommandons de respecter les proportions indiquées et d'utiliser les tasses fournis avec votre machine ;
- Si vous prenez une autre tasse que celles qui sont livrées avec le produit, veillez bien à prendre une tasse adaptée au volume de la recette (ou prenant en compte le moussage).
- Si votre lait est à température ambiante, pensez à réduire le temps de préchauffage (appuyez sur **>>** pendant la recette).

1

- **Appuyez sur la touche « Cappucino » de l'écran tactile.**
- Si la machine détecte un manque de grains lors de la demande de la recette, elle vous demandera de remplir le bac à grains (voir Chapitre 2.3).
- Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande de recette, elle vous demandera de remplir le réservoir.



2

- **Choix du volume (petit / moyen / grand).**
- L'écran affiche le dernier volume global associé au cappuccino (volume de lait + volume de café + volume de mousse). Vous pouvez modifier ce choix en utilisant les flèches à gauche et à droite de la valeur indiquée (petit - moyen - grand).
- Appuyez sur la touche « **Lancer** ».



3

- **Remplissez la tasse du volume de lait indiqué.**
- Versez dans la tasse la quantité de lait indiquée à l'écran.
- Veuillez appuyer sur la touche **OK**.



4

- **Mettez la tasse sous les buses café.**
- La tasse devra être placée proche du bac de nettoyage, sous la buse vapeur, au fond de la niche.
- Veillez cependant à ne pas appuyer sur le bac de nettoyage (11) avec la tasse pour éviter son détachement.
- Vous pouvez abaisser et remonter la buse café en fonction de la taille de votre tasse. La buse vapeur descendra juste derrière les buses café. Attention la hauteur de tasse maximum est définie par les buses café, ne pas incliner la tasse pour la loger sous les buses café.
- Pour l'utilisation d'une grande tasse (ou mug), il peut être nécessaire de retirer le petit « bac récolte-goutte » (6).
- Appuyez sur la touche **OK**.



5

- **Phase de préchauffage du lait : le lait est d'abord préchauffé et pendant ce temps, les grains sont broyés en vue de la préparation du café.**
- La buse avance puis descend dans le lait.
- L'embout de la buse doit être immergé de 1 cm dans le lait pour obtenir une préparation conforme. Si ce n'est pas le cas, la tasse n'est pas adaptée au volume choisi, interrompez la préparation par le bouton **« Arrêter »** et changez de tasse.
- Si le lait utilisé est à une température initiale supérieure à 7°C, vous pouvez raccourcir la durée du préchauffage en appuyant sur **« >> »** et passer au moussage afin de ne pas « dégrader » la recette.



Attention : **Attention, ne pas mettre la main ou tout autre obstacle pouvant gêner le déplacement de la buse.**
Attention, risques de pincements et de brûlures si vous ne mettez pas de tasse ou si vous la mettez mal.
L'appui sur le bouton stop arrête la recette complète, donc la percolation sera annulée.
La mouture de café non utilisée sera alors éjectée.

6

- **Phase de moussage du lait : le lait est ensuite moussé en fonction de la recette choisie.**
- On peut augmenter ou diminuer le temps de moussage. (attention aux débordements).
- L'appui sur le bouton **« >> »** permet d'arrêter le moussage et de passer en préparation café.



Important : la production de vapeur ne s'arrête pas immédiatement après avoir appuyé sur la touche **« >> »** (délai de 3 à 5 sec). Appuyez sur la touche suffisamment tôt pour éviter tout débordement.

- La buse remonte et recule pour retourner dans son bac de nettoyage.

7

- **Phases d'écoulement du café.**
- La machine réalise le compactage de la mouture puis la percolation. Le volume est alors en concordance avec la recette choisie.
- Vous pouvez cependant modifier le volume café au cours du cycle.
- On peut arreter la préparation en appuyant sur le bouton **« Arrêter »**.
- Enlever la tasse lorsque l'écran indique : votre cappuccino est prêt.
- Ajoutez un peu de sucre ou de copeaux/ poudre de chocolat selon vos envies. Le sucre devra être rajouté à la fin de la préparation uniquement.



8

- **Rinçage automatique de la buse.**
- Votre buse est automatiquement rincée après chaque préparation lactée pour garantir l'hygiène de la machine.
- Il est nécessaire d'attendre que ce rinçage se termine avant de relancer une préparation.



4.3 Préparation des boissons café à base de café moulu

- Votre Espresso Automatique EA9000 vous permet également de préparer vos boissons à partir de café moulu, soit décaféiné, soit pour la variété, soit si vous ne disposez plus de grains.

 Attention : **Le volume disponible sous le couvercle est la quantité maximale de mouture admissible. Veuillez ne mettre qu'une seule fois de la mouture dans la trappe par recette. Ne pas tasser la mouture à l'intérieur de la trappe. Si vous ouvrez le couvercle et le refermez sans mettre de mouture, la machine fera un autotest. Si un objet tombe dans la machine, il faut absolument la débrancher et l'emmener au centre SAV.**
La trappe à mouture est vérouillée. Pour la déverouiller , appuyez sur le bouton mouture.

TOUTES DÉGRADATIONS LIÉES À L'INTRODUCTION D'UNE TROP GRANDE QUANTITÉ DE MOUTURE NE SERA PAS COUVERT AU TITRE DE LA GARANTIE.

■ Espresso via le « menu café moulu »

■ Ce chapitre a pour but de vous décrire le principe de fonctionnement des recettes en utilisant du café déjà moulu via la trappe à mouture à travers l'exemple de l'espresso. Les autres recettes sont similaires, laissez vous guider par les différents écrans affichés dans le display.

1

- **Appuyez sur le bouton mouture.**



2

- **La trappe à mouture est déverrouillée.**
- Appuyez sur la touche **« espresso »** de l'écran tactile.
- Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande de recette, elle vous demandera de remplir le réservoir.



3

- **Ouvrez le couvercle de la trappe à mouture.**
- Dans le cas ou vous constateriez de l'humidité à l'intérieur de la trappe, il est conseillé de l'essuyer.



4

- **Prenez la cuillère à mouture (20) dans la porte gauche.**



5	▪ **Introduction de la mouture.** ▪ Versez la mouture dans la trappe à mouture. ▪ Ne mettez qu'une seule cuillère de mouture par recette. ▪ Refermez le couvercle de la trappe à mouture. ▪ La trappe est ensuite verouillée par la machine.	
6	▪ **Choix du volume.** ▪ Appuyez sur la touche « **Lancer** ».	
7	▪ **Préparation du café.** ▪ La machine réalise le compactage de la mouture puis la percolation. ▪ On peut arrêter la préparation en appuyant sur le bouton « **Arrêter** ».	

4.4 Préparation des autres boissons : lait chaud avec ou sans mousse et eau chaude

■ Lait chaud avec mousse

1	▪ **Appuyez sur la touche « Lait Chaud » de l'écran tactile.** ▪ Si la machine détecte le manque d'eau lors de la demande de recette, elle vous demandera de remplir le reservoir.	
2	▪ **Choix : avec mousse ou sans mousse.** ▪ Veuillez cocher la case « **moussage** » pour obtenir de la mousse en plus du lait chaud. ▪ Lorsque l'on choisit une recette lait « sans mousse » il peut quand même y avoir une très fine couche de mousse. ▪ Veuillez appuyer sur la touche « **Lancer** » pour lancer la préparation. ▪ Choisissez le volume (petit/moyen/grand).	

3

- **Remplissez la tasse du volume de lait indiqué par l'écran et mettez-la sous les buses café.**
- La tasse devra être placée proche du bac de nettoyage, sous la buse vapeur, au fond de la niche.
- Veillez cependant à ne pas appuyer sur le bac de nettoyage (11) avec la tasse pour éviter son détachement.
- Vous pouvez abaisser et remonter la buse café en fonction de la taille de votre tasse. La buse vapeur descendra juste derrière les buses café. Attention la hauteur de tasse maximum est définie par les buses café, ne pas incliner la tasse pour la loger sous les buses café.
- Pour l'utilisation d'une grande tasse (ou mug), il peut être nécessaire de retirer le petit « bac récolte-goutte » (6).
- Appuyez sur la touche **OK**.



4

- **Phase de préchauffage du lait.**
- Phase de moussage du lait : le lait est ensuite moussé en fonction de la recette choisie.





5

- **La buse remonte et recule pour retourner dans son bac de nettoyage.**
- Enlevez la tasse lorsque l'écran indique : votre lait est prêt.
- Rinçage de la buse.
- Le rinçage de la buse est automatique. Il est impératif d'attendre qu'il se termine avant de relancer une préparation.



■ Eau chaude

1

- **Appuyez sur la touche « Eau chaude » de l'écran tactile.**
- Si la machine détecte le maque d'eau lors de la demande de recette, elle vous demandera de remplir le réservoir.



2

- **Choix du volume.**
- L'écran affiche le dernier volume demandé. Vous pouvez modifier ce volume en utilisant les flèches situées à gauche et à droite de la valeur indiquée.



3

- **Mettez votre tasse sous les buses café.**
- Pour l'utilisation d'une grande tasse (ou mug), il est nécessaire de retirer le petit « bac récolte-goutte ». Il faudra bien veiller à ce que la tasse passe sous les buses café sans interférence.
- La tasse devra être placée proche du bac de nettoyage.
- Attention, veillez bien à prendre une tasse adaptée au volume de la recette. La hauteur maximum de la tasse est définie par les buses café, ne pas incliner la tasse pour la loger sous les buses café.
- Attention à ne pas appuyer sur le bac de nettoyage (11) avec la tasse pour éviter son détachement.



4

- **Appuyez sur OK. La buse sort alors de son bac de nettoyage pour se positionner au dessus de votre tasse.**
- Vous pouvez modifier la position de la buse en utilisant les symboles **+** et **-** à votre convenance. Si la buse est trop haute par rapport au fond de la tasse, il y a un risque d'éclaboussures. Attention à ne pas faire toucher la buse au fond de la tasse non plus.
- Appuyez sur la touche **OK** de l'écran tactile.



5

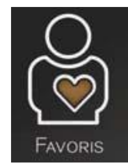
- **Ecoulement de l'eau chaude par la buse vapeur.**
- La machine se met éventuellement en mode préchauffage puis commence à faire couler l'eau chaude
- Vous pouvez modifier le volume de votre préparation en utilisant les flèches situées au dessus et en dessous de la valeur indiquée.
- L'appui sur « **Arrêter** » permet d'arrêter la recette.



Important : La production d'eau chaude ne s'arrête pas immédiatement après avoir appuyé sur la touche « **Arrêter** » (3 à 5 secondes). Appuyez sur la touche suffisamment tôt pour éviter tout débordement.



MENU « FAVORIS »



- Le menu **« Favoris »** de votre Espresso Automatic Série EA9000 de Krups vous permet de sauvegarder vos **recettes préférées** et de les **personnaliser** selon vos goûts et habitudes de consommation. Vous pouvez créer jusqu'à 8 profils, pouvant contenir chacun jusqu'à 8 recettes. Les écrans vous guideront de façon très intuitive à travers l'ensemble de ce menu. L'objectif de ce chapitre est de vous expliquer, à travers l'exemple de l'espresso, les possibilités offertes par ce programme.
- Les recettes personnalisables sont celles du menu principal (cf. page 21).
- Les critères permettant une personnalisation sont, selon les recettes : le volume de café, la force du café, la température du café, le volume de lait, le temps de préchauffage et le temps de moussage du lait.

ÉTAPES ET PARAMÉTRAGE DES RECETTES DU MENU « FAVORIS »

RECETTES	ÉTAPE 1	ÉTAPE 2	ÉTAPE 3
Ristretto	Choix volume	Validation nom	
Espresso	Choix entre 1 ou 2 tasses	**1**.Choix volume **2**.Force du café (3) **3**.Température (3)	Validation nom
Café	Choix entre 1 ou 2 tasses	**1**.Choix volume **2**.Force du café (3) **3**.Température (3)	Validation nom
Cappuccino	**1**.Volume lait froid **2**.Temps de moussage**	**1**.Volume café **2**.Force du café (3)	Validation nom
Caffe latte	**1**.Volume lait froid **2**.Temps de préchauffage* **3**.Temps de moussage**	**1**.Volume café **2**.Force du café (3)	Validation nom
Lait chaud	**1**.Choix moussage ou non	**1**.Volume lait froid **2**.Temps de préchauffage **3**.Temps de moussage**	Validation nom
Eau chaude	Choix volume	Validation nom	

* permet d'augmenter la température de votre recette.
** permet d'augmenter la proportion de mousse de votre recette.

- **Pour entrer dans le menu « Favoris », appuyez sur le visuel correspondant dans le menu principal.**
- Avant de créer des recettes personnalisées, il vous faudra créer un profil d'utilisateur.



CRÉER UN PROFIL

1

- **La première fois que vous irez dans le menu « Favoris », votre machine vous proposera de créer un nouveau profil. Appuyez sur le bouton OK.**
- Lors des utilisations suivantes, appuyez sur l'icône pour créer un nouveau profil.



2

- Veuillez ensuite saisir le nom de votre profil à l'aide du clavier alphabétique affiché sur l'écran puis validez en appuyant sur **OK**.



3

- Vous devez ensuite sélectionner une couleur pour votre profil. Choisissez-là et confirmez en appuyant sur **OK**.



4

- Votre profil apparaîtra alors dans le menu Favoris. Vous pourrez y associer jusqu'à 8 recettes. En appuyant sur la touche du profil, vous accèderez à la liste des recettes associées.



NB : à tout moment vous pourrez :

- **Créer un nouveau profil en appuyant sur la touche +**
  - Vous devrez alors réaliser les mêmes opérations de saisie du nom et de choix de couleur.
- **Modifier les caractéristiques des profils en appuyant sur la touche (Changer).**
  - Choisissez le profil à modifier ;
  - Modifiez la saisie du nom ;
  - Modifiez la couleur ;
  - Validez en appuyant sur **OK**.
- **Supprimer un ou plusieurs profil(s) en appuyant sur la touche (Supprimer)**.
  - Choisissez le ou les profil(s) à supprimer ;
  - Validez la ou les demandes de confirmation en appuyant sur la touche **OK**.

CRÉER UNE RECETTE

■ L'exemple de l'espresso

1	▪ **Après la création du profil, vous pouvez associer une recette à ce profil en appuyant sur la touche +.** ▪ Plusieurs recettes vous sont alors proposées. Vous choisissez en l'occurrence la recette Espresso.	
2	▪ Choix du nombre de tasses : veuillez choisir entre 1 ou 2 tasses en appuyant sur la case concernée.	
3	▪ Choix des paramètres de café : veuillez choisir le volume (de 40 à 70 ml), force (de 1 à 3 grains) et température (niveaux 1 à 3) de l'espresso que vous souhaitez mémoriser. Confirmez en appuyant sur **OK**.	
4	▪ Par défaut un nom est donné à votre recette Espresso. Vous pouvez décider de le conserver (en appuyant sur **Valider**) ou de le modifier (en appuyant sur **Changer**). ▪ Si vous le modifiez, la mention Espresso sera présente dans le nom et vous pourrez y ajouter un suffixe à l'aide du clavier. Appuyez ensuite sur **OK** pour valider le nouveau nom.	
5	▪ Votre recette est alors enregistrée avec son nouveau nom et apparaît dans l'écran des recettes du profil utilisateur considéré.	

NB : à tout moment vous pourrez :

- **Créer une nouvelle recette en appuyant sur la touche +**
  - Vous devrez alors réaliser les mêmes opérations de choix des paramètres de la recette.
- **Modifier les caractéristiques des recettes en appuyant sur la touche (Changer).**
  - Choisissez ensuite la recette à modifier ;
  - Modifiez les paramètres de la recette ;
  - Modifiez le nom de la recette ;
  - Validez en appuyant sur **OK**.
- **Supprimer une ou plusieurs recette(s) en appuyant sur la touche (Supprimer).**
  - Choisissez le ou les recette(s) à supprimer ;
  - Validez la ou les demandes de confirmation en appuyant sur la touche **OK**.



6 RÉGLAGES

- Le menu « **Réglages** » vous permet d'effectuer les modifications que vous souhaitez pour un confort d'utilisation optimum et adapté a vos préférences. Nous vous présentons ici les principaux réglages disponibles. Laissez-vous sinon guider par les différents écrans affichés dans le display.

- **Le menu « Réglages » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « réglages ».**
- Vous pouvez modifier : la langue, la luminosité, la date et l'heure, l'unité de mesure ; mais aussi la dureté de l'eau, la température du café, le mode auto-off.
- Pour revenir au menu principal, appuyez sur la petite tasse en haut à droite.
- Pour sortir du menu réglages : appuyez sur l'onglet réglages.
- Parmi les réglages possibles, vous trouverez : la langue, la date et l'heure, l'unité de mesure, la dureté de l'eau, la température du café.

1

- **Luminosité**
- Augmentez ou diminuez la luminosité de l'écran de votre appareil.
- Appuyez sur **OK** pour valider.



2

- **Auto/off**
- Décidez combien de temps votre appareil reste allumé avant de s'éteindre automatiquement, entre 15 minutes et deux heures, par tranche de 15 minutes.
- Appuyez sur **OK** pour valider.



3

- **Pour quitter le menu réglages**
- Revenez au menu réglages en appuyant sur le symbole  . Puis appuyez sur l'onglet Réglages pour revenir au menu principal.
- Appuyez sur **OK** pour valider.



INFO

■ Le menu **« Info »** vous donne la possibilité d'accéder à un certain nombre d'informations sur votre utilisation et sur certaines étapes dans la vie de votre machine. Il vous renseigne aussi sur l'entretien de votre machine. Nous vous présentons ici les principales informations disponibles. Laissez-vous sinon guider par les différents écrans affichés dans le display.

- **Le Menu « Info » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Info ».**
- Vous visualisez ensuite l'ensemble des informations disponibles sur les échéances en terme de : rinçage, détartrage, changement de filtre, nettoyage des buses, nettoyage du circuit café, changement du liquide de nettoyage et cycles de préparation.
- Pour revenir au menu principal, appuyez sur la petite tasse en haut à droite.
- Pour sortir du menu Info : appuyez sur l'onglet Info.



1

- **Cycles**
- Vous donne des informations sur vos habitudes de consommation, en terme de cafés ou de boissons lactées ainsi que le nombre de fois où vous les avez réalisées via les menus **« Café moulu »** ou **« Favoris »**.
- Appuyez sur **OK** pour valider.



2

- **Hotline**
- Trouvez le numéro de la hotline correspondant à votre pays.
- Vous pouvez le changer en appuyant sur **« Changer »**.
- Appuyez sur **OK** pour valider.



3

- **Filtre à eau**
- Vous indique, le cas échéant, quand le dernier changement de filtre a eu lieu et quand le prochain changement de filtre doit avoir lieu.
- Vous pouvez aussi lancer une procédure de remplacement du filtre.
- Appuyez sur **OK** pour valider.



4
- **Rinçage**
- Vous donne le nombre de cycles de rinçages déjà effectués par la machine.
- Appuyez sur **OK** pour valider.



5
- **Nettoyage circuit café - Détartrage**
- Vous indique le nombre de cycles réalisés depuis le dernier nettoyage/détartrage, le nombre de cycles réalisables avant le prochain détartrage.
- Vous pouvez aussi lancer un programme de nettoyage du circuit café.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

- **Nettoyage automatique/manuel de la buse vapeur**
- Vous indique le nombre de cycles réalisés depuis le dernier nettoyage automatique/manuel de la buse vapeur et le nombre de cycles réalisables avant le prochain nettoyage automatique de la buse vapeur.
- Vous pouvez aussi lancer un programme de nettoyage automatique/manuel de la buse vapeur.
- Appuyez sur **OK** pour valider.



6
- **Liquide de nettoyage**
- Vous indique le nombre de cycles réalisés depuis le dernier changement de la bouteille de liquide de nettoyage et le nombre de cycles réalisables avant le prochain changement de bouteille de liquide de nettoyage.
- Vous pouvez aussi lancer un programme de changement de la bouteille de liquide de nettoyage.
- Appuyez sur **OK** pour valider.



DE FR NL IT EN



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

8.1 Menu entretien

■ Pour entrer dans le menu entretien, appuyez sur l'onglet entretien.

■ **Nettoyage automatique de la buse vapeur**

La machine peut faire le nettoyage automatique de la buse à votre demande ou en automatique.
Les nettoyages automatiques sont demandés par rapport aux nombres et aux types de recettes lait effectuées.
Nous vous présentons ici les principales étapes de ce nettoyage automatique lorsqu'il est demandé par l'utilisateur. Laissez-vous sinon guider par l'ensemble des écrans affichés par la machine.

1	▪ **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».** ▪ Appuyez sur la touche « nettoyage automatique de la buse » de l'écran tactile. ▪ NB : il ne faut pas interrompre le cycle de nettoyage. ▪ Pour revenir au menu principal, appuyez sur la petite tasse en haut à droite. ▪ Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ». ▪ En cas de besoin la machine vous demandera de remplacer la bouteille du liquide de nettoyage.	
2	▪ **Appuyez sur lancer.** (différer à l'inverse entraine un retour à l'écran initial). ▪ La machine commence par faire un rinçage de la buse. ▪ La buse sort de son bac de nettoyage. ▪ Le liquide de nettoyage est introduit automatiquement dans le bac de nettoyage de la buse. ▪ La machine mélange de l'eau avec le liquide de nettoyage. ▪ La machine procède alors au nettoyage de la buse en la laissant tremper dans ce mélange. ▪ La buse est ensuite rincée deux fois à l'eau. ▪ **Le cycle de nettoyage est terminé.**	

■ **Nettoyage manuel de la buse vapeur**

La machine peut demander la réalisation d'un nettoyage manuel de la buse ou le faire à votre demande. Les nettoyages manuels sont demandés en fonction du nombre et du type de recettes lait effectuées.

Nous vous présentons ici les principales étapes de ce nettoyage manuel de la buse lorsqu'il est demandé par l'utilisateur. Laissez-vous sinon guider par l'ensemble des écrans affichés par la machine.

1

- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- Pour nettoyer la buse et son bac il est indispensable de suivre les séquences prévues dans l'onglet entretien.
- Le non respect de ces séquences pourrait endommager le système.
- Appuyez sur la touche « nettoyage manuel de la buse » de l'écran tactile.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».



2

- **La buse sort du bac de nettoyage.**
- On pourra ainsi nettoyer toutes les pièces de la machine situées derrière la buse café.



3

- **Retirez les deux bacs récolte-goutte.**
- Videz-les et les nettoyez-les.
- La buse avance et descend un peu.



4

- **Dévissez l'embout de buse (10) avec la buse vapeur (9).**
- Ne pas enlever les joints de l'embout, cela pourrait les détériorer et diminuer la performance de moussage.



Attention : **Risque de brûlure lors du dévissage, la température de la buse peut être élevée (>50°c).**

5

- Les 3 trous de l'embout de buse sont nettoyés à l'aide de l'épingle livrée à cet effet avec le Welcome Pack. Il faut bien séparer les deux pièces pour les nettoyer correctement.
- Ne pas nettoyer l'embout au lave vaisselle.
- Attention à correctement nettoyer l'embout.
- Appuyez sur la touche **OK**.



6
- **Le tube vapeur descend.**
- On peut ainsi le nettoyer correctement avec un chiffon humide (liquide vaisselle possible, il faut bien rincer). Le tube vapeur est indémontable.
- Appuyez sur la touche **OK** . Le tube vapeur remonte pour permettre de remettre l'embout de buse et la buse.



7
- **Revissez la buse avec l'embout sur le tube vapeur.**
- Appuyez sur la touche **OK**.
- L'ensemble buse vapeur monte et se positionne au dessus du bac de nettoyage.



8
- **Nettoyage du bac de nettoyage de la buse vapeur (11).**
- Appuyez sur **OUI** à la question : « Voulez-vous nettoyer votre bac de nettoyage ? » si vous désirez procéder à son nettoyage.
- Appuyez sur le haut du bac pour pouvoir l'enlever. Nettoyez le sous l'eau.
- Pour remettre le bac, placez en premier la partie basse puis appuyez sur la partie haute : jusqu'au « clic ».
- Appuyez sur la touche **OK**.









9
- **Remettez les deux bacs récolte-goutte** (cf visuels p. 13).
- Le cycle de nettoyage manuel de la buse vapeur est terminé.
- Appuyez sur **OK** pour valider et sortir.



 **Attention : Les nettoyages manuels de la buse et du bac de nettoyage doivent être réalisés absolument avec ces séquences : risque de détérioration de l'ensemble buse vapeur, risque de mauvais fonctionnement ou casse.**

Nettoyage du bac de nettoyage de la buse vapeur

- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- Pour nettoyer la buse et son bac il est indispensable de suivre les séquences prévues dans l'onglet entretien.
- Le non respect de ces séquences pourrait endommager le système.
- Appuyez sur la touche « bac de nettoyage » de l'écran tactile.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».
- Pour le reste, suivez les intructions à l'écran, en vous reportant aux visuels de l'étape 9 du nettoyage manuel de la buse jusqu'à l'obtention de l'écran ci-à droite.
- **Ce cycle de nettoyage est terminé.**



Nettoyage de la trappe à mouture

⚠ **Attention : Ne forcez pas l'ouverture de la trappe, elle est toujours verrouillée pendant les recettes.**

1
- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- On ne peut pas nettoyer sa trappe à mouture sans passer par l'onglet entretien. Toujours suivre les instructions données à l'écran.
- Appuyez sur la touche « nettoyage trappe à mouture » de l'écran tactile.
- La trappe à mouture est alors déverrouillée.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».



2
- **Ouvrez le couvercle de la trappe à mouture.**
- Retirez la trappe à mouture.



3
- **Nettoyez la trappe à mouture.**
- On peut la nettoyer avec le pinceau mouture ou la passer sous l'eau. Attention de bien l'essuyer. Elle doit être sèche avant de la remettre en place.



4	▪ **Remettez la trappe à mouture.** ▪ Refermez le couvercle de la trappe. La trappe est alors verrouillée/ Si la machine demande si vous avez enlevé votre trappe : appuyez sur la touche **OK** de l'écran tactile. ▪ **Nettoyage trappe à mouture terminé.**	

■ Changer la bouteille de liquide de nettoyage

La machine demande le changement de la bouteille de liquide de nettoyage mais ce changement peut aussi s'opérer à la demande de l'utilisateur.

1	▪ **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».** ▪ Il faut toujours utiliser ce programme car il permet de remettre à jour les compteurs. ▪ Appuyez sur la touche « changement bouteille de liquide de nettoyage » de l'écran tactile. ▪ Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».	
2	▪ **Ouvrez la porte de gauche (15).** ▪ Tirez sur le tiroir (19) de la bouteille de liquide de nettoyage. ▪ Dévissez la bouteille à changer. N'utilisez que des bouteilles Krups, l'utilisation d'autres produits non compatibles ou non homologués par Krups entrainera l'annulation de la garantie. ▪ Enlevez le bouchon de la nouvelle bouteille de liquide de nettoyage puis vissez-le au tiroir sans trop le serrer (un tour et demi maximum) (19). ▪ Vissez la nouvelle bouteille. **Placez bien la bouteille de liquide dans l'axe du tiroir.** ▪ Vissage de deux tours minimum.	
3	▪ **Poussez le tiroir vers l'arrière** ▪ Refermez la porte. ▪ Appuyez sur **OK**. ▪ **Ce programme est terminé.**	

8.2 Programmes automatiques de nettoyage machine

■ Programme de nettoyage automatique du circuit café

Lorsqu'il est nécessaire d'éxecuter un programme de nettoyage, l'appareil vous en avertit. Ce nettoyage doit avoir lieu toutes les 360 préparations environ.

Pour effectuer ce programme de nettoyage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 litres et qui peut être placé sous la buse café, et d'une pastille de nettoyage KRUPS (dont 2 sont livrées dans le Welcome Pack).

Le programme de nettoyage automatique comprend 3 phases : un cycle de nettoyage et deux de rinçage et dure environ 20 minutes.

Assurez vous de protéger votre surface de travail pendant les cycles de nettoyage et de détartrage, plus particulièrement s'ils sont de marbre, de pierre ou de bois.



Attention : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de nettoyage quand l'appareil le demande mais vous devez toutefois l'effectuer dans un assez bref délai. Vous devez utiliser exclusivement des pastilles de nettoyage KRUPS car la garantie ne prendra pas en charge les dommages matériels engendrés par l'utilisation de pastilles d'autres marques. Les pastilles de nettoyage sont disponibles dans votre centre de Service Après-Vente KRUPS.

Attention : Pour respecter les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de nettoyage quand l'appareil vous demande de ne plus le reporter.

Nous vous présentons ici les principales étapes de ce programme. Laissez-vous sinon guider par l'ensemble des écrans affichés par la machine.

1
- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- Appuyez sur la touche « nettoyage circuit café » de l'écran tactile.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».

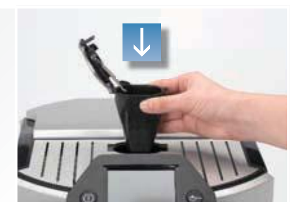


2
- **Videz le bac collecteur de marc café, enlevez et videz les bacs récolte-goutte, remplissez le réservoir à eau.**

3
- **Ouvrez le couvercle de la trappe mouture.**
- Retirez la trappe mouture.
- Nettoyez la trappe mouture. On peut la nettoyer avec le pinceau mouture ou la passer sous l'eau. Attention à bien l'essuyer. Elle doit être sèche quand on la remet en place.



4
- **Remettez la trappe sans refermer le couvercle.**



5
- **Mettez la pastille de nettoyage dans la trappe.**
- Refermez le couvercle de la trappe. Il est important d'éxecuter le programme en entier. La trappe est verouillée.
- Appuyez sur la touche **OK** de l'écran.



6
- **Mettez un récipient d'au moins 0,6L sous les buses café et appuyez sur OK.**
- Suivez les instructions à l'écran. Une fois le cycle de nettoyage terminé, videz le récipient et remettez le sous les buses café puis remettez de l'eau dans le réservoir. Une fois le deuxième rinçage terminé, videz le récipient et les bacs récolte-goutte.



Attention : Veillez à bien exécutez le programme de nettoyage en entier.
Si le programme de nettoyage est interrompu par une panne de courant ou un débranchement accidentel de la machine, il doit être relancé à nouveau et reprend alors depuis le début. Vous devrez dans ce cas utiliser une nouvelle pastille de nettoyage. Il est nécessaire de recommencer le programme dans son intégralité afin de rincer le circuit d'eau et d'éliminer les traces de produit de nettoyage nocives pour la santé.

■ Programme de détartrage automatique du circuit vapeur

Lorsqu'il est nécessaire d'éxecuter un programme de détartrage, l'appareil vous en avertit. La fréquence d'éxecution de ce programme dépend de la qualité de l'eau utilisée (plus une eau est calcaire, plus l'appareil doi être détartré régulièrement) et de l'utilisation ou non d'un filtre Claris Aqua Filter System. Pour effectuer ce programme de détartrage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6L et qui peut être placé sous les buses café et buse vapeur ainsi que d'un sachet de détartrant KRUPS (F 054 - un sachet de 40g est livré dans le Welcome Pack). Le programme de détartrage automatique comprend 3 phases : un cycle de détartrage et deux cycles de rinçage. Le programme dure environ 22 min.

Attention : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de détartrage quand l'appareil le demande mais vous devez toutefois l'effectuer dans un assez bref délai. Vous devez utiliser exclusivement des sachets de détartrant KRUPS livré dans le Welcome Pack car la garantie ne prendra pas en charge les dommages matériels engendrés par l'utilisation de sachets d'autres marques. Les sachets de détartrant sont disponibles dans votre centre de Service Après-Vente KRUPS.

Attention : Pour respecter les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de nettoyage quand l'appareil vous demande de ne plus le reporter.

1
- **A la demande de la machine, confirmez le lancement du programme.**
- Videz le bac collecteur de marc de café, enlevez et videz les bacs récolte-goutte.

2
- **Enlevez le réservoir à eau.**
- Si vous utilisez la cartouche filtrante Krups Claris Aqua Filter System, retirez-la avant l'opération de détartrage
- Videz le réservoir d'eau puis remplissez-le d'eau jusqu'au marquage CALC.
- Versez le détartrant dans le réservoir d'eau puis le remettre en place.
- Utilisez une grande cuillère à long manche pour mélanger l'eau du réservoir ou retirez le réservoir d'eau et secouez-le avec précaution de gauche à droite jusqu'à ce que le détartrant soit totalement dissout.





DE
FR
NL
IT
EN

3

- **Mettez un récipient d'au moins 0,6 L sous les buses café et appuyez sur OK.**
- La phase de détartrage commence.





4

- **A la fin du détartrage : videz votre récipient et remettez-le en place, videz ensuite le réservoir à eau, rincez-le bien et remplissez-le.**
- Le premier rinçage commence.



5

- **Fin du premier rinçage : videz votre récipient et remettez le en place.**



6

- **Fin du deuxième rinçage et de la phase de détartrage du circuit vapeur.**
- La buse retourne dans son bac de nettoyage.
- Remettez le filtre Claris Aqua Filter System le cas échéant.
- Videz votre récipient, remplissez le réservoir à eau.



Attention : Lors des programmes de détartrage de la machine ou de nettoyage du circuit café de l'eau peut éclabousser assez fortement. En cas de besoin, placez une serviette en papier sur le bac récolte-goutte.

9 PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES

- Si votre machine ne fonctionne pas correctement, essayez dans un premier temps de résoudre le problème à l'aide de cette liste de dysfonctionnements. Si, malgré tout, le dysfonctionnement persiste, adressez-vous à notre hotline (voir Chapitre 3.2).

PROBLÈME DYSFONCTIONNEMENT	CAUSES PROBABLES	ACTIONS CORRECTIVES
La machine affiche une panne, le logiciel est figé ou votre machine présente un disfonctionnement.	▪ Problème logiciel.	▪ Eteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez 20 secondes et redémarrez la machine. ▪ Si la panne persiste, relevez l'indication à l'écran et appelez le service consommateur KRUPS.
L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche Marche/Arrêt.	▪ Panne de courant ou fusible défectueux. ▪ La fiche secteur n'est pas correctement enfoncée dans la prise secteur ou dans la machine ou la prise secteur est défectueuse. ▪ L'appareil est défectueux.	▪ Vérifiez les fusibles de votre installation électrique. ▪ Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise ou faites réparer la prise secteur. ▪ Faites vérifier l'appareil par un technicien qualifié.
Vous avez utilisé du café pré-moulu et la machine ne fait pas de café.	▪ vous avez versé trop de café pré-moulu ou le café pré-moulu est trop fin.	▪ Utilisez un mélange pour machine à café espresso.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	▪ La température du café est réglée trop bas. ▪ La tasse à café est froide.	▪ Vérifiez la température du café dans le menu Réglages. ▪ Programmez votre recette à l'aide de la fonction « Favoris » en augmentant la température. ▪ Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
Le café est trop clair ou pas assez corsé.	▪ Il n'y a pas assez de café dans le réservoir à café en grains. ▪ La quantité de café préparée est trop grande.	▪ Vérifiez que du café est présent dans le réservoir et que rien n'obstrue le capteur de présence (grain bloquer devant…). ▪ Diminuez la quantité d'eau dans le café.
Le café s'écoule trop lentement.	▪ La cartouche filtrante est bouchée.	▪ Lancez un nettoyage de la machine. ▪ Enlevez/remplacez la cartouche filtrante.

PROBLÈME DYSFONCTIONNEMENT	CAUSES PROBABLES	ACTIONS CORRECTIVES
Le café est peu crémeux.		▪ Lancez un nettoyage de la machine (cf chapitre 8).
Le broyeur émet un bruit anormal.	▪ Des corps étrangers se trouvent dans le broyeur.	▪ Vérifiez si vous pouvez extraire le corps étranger à l'aide d'un objet, débranchez la machine avant toute intervention. ▪ Contactez le Service Consommateurs de KRUPS.
Aucune vapeur ne sort de la buse vapeur.	▪ La buse ou le support de la buse est obstrué(e). ▪ L'eau utilisée n'est pas optimale pour la production de vapeur.	▪ Procédez à un lavage manuel de la buse vapeur (cf chapitre 8), nettoyez et débouchez chacune de pièces. ▪ Vérifiez que la buse vapeur est correctement vissée. ▪ Videz le réservoir et retirez temporairement la cartouche Claris. ▪ Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (>100mg/l) et faites successivement des cycles vapeur (5 à 10) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu.
La quantité de mousse de lait est insuffisante.	▪ La vapeur ne sort pas correctement. ▪ Le lait n'est pas assez froid.	▪ Cf. paragraphe précédent. ▪ Nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert.
La mousse de lait n'est pas suffisamment fine.	▪ La vapeur ne sort pas correctement. ▪ Le lait n'est pas adapté.	▪ Vérifiez que le lait est frais et froid ▪ Vérifiez que le niveau de lait dans le verre est suffisant. ▪ Procédez à un lavage manuel de la buse vapeur (cf chapitre 8), nettoyez et débouchez chacune de pièces. ▪ Vérifiez que la buse vapeur est correctement vissée. ▪ Nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert.

PROBLÈME DYSFONCTIONNEMENT	CAUSES PROBABLES	ACTIONS CORRECTIVES
Le nettoyage de la buse ne se passe pas correctement.	▪ Manque de liquide de nettoyage. ▪ Le lait utilisé n'est adapté.	▪ Vérifiez que votre préparation ne bout pendant la chauffe ou le moussage. Dans ce cas diminuez le temps de chauffage et/ou de moussage. ▪ Vérifiez que le flacon de liquide de nettoyage n'est pas vide. ▪ Procédez à un nettoyage manuel. ▪ Nous vous conseillons d'utiliser du lait froid.
Après avoir rempli le réservoir d'eau, le message d'avertissement reste affiché à l'écran.	▪ Le réservoir d'eau n'est pas correctement installé. ▪ Le flotteur au fond du réservoir ne se déplace pas librement. ▪ Le réservoir d'eau est entartré.	▪ Vérifiez et débloquez si nécessaire le flotteur. ▪ Réinstallez correctement le réservoir d'eau jusqu'à sentir le passage d'une résistance. ▪ Rincez le réservoir d'eau sous l'eau et effectuez, si nécessaire, un détartrage.
Après avoir vidé le bac récolte-goutte, le message d'avertissement reste affiché à l'écran.	▪ Les lames de détection sont sales.	▪ Nettoyez et essuyez les lames métalliques à l'arrière du bac récolte-goutte.
Après avoir vidé le collecteur de marc de café, le message d'avertissement reste affiché à l'écran.	▪ Le collecteur de marc de café n'est pas correctement installé. ▪ Le collecteur de marc de café a été réinstallé trop rapidement.	▪ Réinstallez correctement le collecteur de marc de café. ▪ Attendez en général au moins 8 secondes avant de réinstaller le collecteur vide.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.		▪ L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.
Il y a de l'eau sous l'appareil.	▪ Le bac récolte-goutte n'est pas bien mis en place ou déborde.	▪ Vérifiez que le bac récolte-goutte a été correctement installé et videz-le si nécessaire.
La buse ne descend pas dans son bac de nettoyage.	▪ La descente de la buse est arrêtée par le bac de nettoyage.	▪ Vérifier que le bac est correctement remis en place.


Remarque : Les dysfonctionnements du programme se résolvent souvent en débranchant l'appareil pendant environ une minute et en le rebranchant.

Danger : Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer des réparations sur le cordon électrique et à intervenir sur le réseau électrique à 230 V. En cas de non-respect de cette consigne, vous vous exposez à un danger de mort lié à l'électricité ! N'utilisez jamais un appareil présentant des détériorations visibles !



DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240V / 50 Hz	**Poids EA9 metal :**	11,5kg
Puissance :	en fct : 1450W	**Collecteur de marc de café**	
Consommation d'énergie :	En veille : 0W	**Petit bac récolte-goutte**	
Réservoir d'eau :	1,7l	**Grand bac récolte-goutte**	
Réservoir à café en grains :	280g	**Longueur du cable**	
Pression de la pompe :	15 bar	**Capacité trappe à mouture**	1 cuillère ou 6 grammes
Dimensions (H*l*P) :	38,5*29,5*39,5cm		



TRANSPORT

- Conservez l'emballage d'origine pour transporter l'appareil.
  Avant de transporter ou de basculer l'appareil, veillez a vider le collecteur de marc café, le réservoir à grains, la bouteille de liquide de nettoyage, le réservoir à eau et les bacs récolte-goutte afin d'éviter que l'eau ou le produit de nettoyage ou de détartrage se renverse.

 **Attention : En cas de chute de l'appareil hors de son emballage pendant le transport, il est souhaitable de le ramener dans un centre de Service Après-vente afin de le faire vérifier et d'éviter ainsi tout risque d'incendie ou tout danger lié à l'électricité.**



ÉLIMINATION

- Le symbole présent sur l'appareil ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte de déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. En procédant correctement à la collecte séparée et à l'élimination de vos équipements en fin de vie, vous contribuerez à préserver les ressources naturelles et à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme. Pour obtenir de plus amples renseignements sur le lieu de collecte des déchets ou à votre revendeur.

 **Remarque : Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.**